



**MARQUE: BOMPANI**  
**REFERENCE: LA SUPREME XD8**  
**CODIC: 4204832**



**NOTICE**



**IT** Istruzioni per l'uso e la manutenzione di cucine a gas e gas-elettriche

**GB** Instructions for use and maintenance of gas and gas-electric cookers.

**FR** Notice d'installation et d'utilisation des cuisinières à gaz, mixtes et électrique.



## Avertissements

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été

données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**MISE EN GARDE :** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

**NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec

de l'eau, mais arrêter l'appareil, puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre. Les surfaces internes du tiroir (si présent) peuvent se chauffer. Ne pas utiliser d'appareil à vapeur pour les opérations de nettoyage.

Éliminer de liquides éventuels sur le couvercle avant de l'ouverture. Ne pas fermer le couvercle en verre (si présent) si les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont encore chauds.

**ATTENTION :** S'assurer que l'appareil soit éteint avant de remplacer la lampe pour éviter des chocs électriques. La cuisinière ne doit pas être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie

---

externe ou d'un système de commande à distance séparé. En cas de connexion directe au réseau, il convient l'avertissement suivant: «pour la connexion directe au réseau, il convient prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui permet la déconnexion complète dans les conditions de catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation». Lors de l'insertion de la grille assurez-vous que le loquet soit tourné vers le haut et dans l'arrière de la cavité. On ne prévoit pas un socle pour l'installation de la cuisinière. Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figure sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il faut se reporter à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant

l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou la plaque signalétique). L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil: maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

---

ATTENTION: Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local. Les débits calorifiques des différents brûleurs, exprimés en kilowatts sur le pouvoir calorifique supérieur.

## RENSEIGNEMENTS GENERAUX DESTINES A L'UTILISATEUR

### AVERTISSEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT



Ne pas jeter l'emballage de Votre appareil aux ordures, mais sélectionnez les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

Cet produit répond aux exigences des Directives Communautaires:

- NF-Directive LVD (basse tension) 2006/95/EEC et modifications ultérieures
- NF-Directive GAD (gaz) 2009/142 EEC et modifications ultérieures
- NF-Directive EMC (compatibilité électromagnétique) 2004/108/EC
- NF-Directive RoHS 2011/65/EU
- NF-Directive WEEE 2012/19/EEC
- NF-Directive EUP (en veille) 2005/32/CE
- NF-Règlement Européen 65/2014 (énergie étiquettes fours)
- NF-Règlement Européen 66/2014 (ecodesign)
- NF-Règlement Européen 1935/2004 (Contact alimentaire)

Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément projeté, en tant "qu'appareil de cuisson" domestique.

### CHER CLIENT,

- Nous Vous invitons à lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et de les conserver soigneusement afin de les consulter en cas de besoin.
- Le matériel d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc...) doit être tenu hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.

### GARANTIE

Votre nouvel appareil est couvert par une garantie.

Le certificat relatif se trouve ci-joint.

Si'il manque, demandez-le à Votre revendeur, en spécifiant la date d'achat, le modèle et le numéro matricule imprimés sur la plaquette d'identification de l'appareil.

Conservez la partie qui Vous est destinée. Celle-ci doit être montrée, en cas de nécessité, au personnel du Service Assistance Technique avec la relative facture d'achat.

Si Vous ne suivez pas cette procédure, le personnel technique sera obligé de Vous débiter toutes les éventuelles réparations.

### SERVICE ASSISTANCE TECHNIQUE

Cet appareil, avant de sortir de l'usine, a été essayé et réglé par du personnel expert et spécialisé, afin de pouvoir donner les meilleurs résultats de fonctionnement.

Toute réparation ou mise au point, qui pourrait ensuite se rendre nécessaire, doit être effectuée avec le plus grand soin et beaucoup d'attention.

Pour cette raison, nous conseillons de Vous adresser toujours au revendeur ou à notre Centre Assistance plus proche, en spécifiant le type d'incovénient et le modèle de Votre appareil.

### Informations utiles pour la consommation énergétique des fours électriques

Ces informations complètent celles de la fiche technique (autocollant et du manuel d'instructions.

	Oven 85 N Statique
Marque UE de qualité écologique	Non
Temp de cuisson chargement normal four statique en minutes	56,5
Temps de cuisson chargement normal four ventilé en minutes	
Consommation position stand-by en watts	
Surface utile de la lècheferite en cm <sup>2</sup>	1148

## CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

### ATTENTION:

- N'oubliez pas, avant d'utiliser l'appareil, d'enlever le film de plastique qui protège certaines pièces (tableau de bord, cadres en inox, etc).
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, **débrancher le courant et fermer le robinet général du gaz.**

### EN CAS D'INCENDIE:

- En cas d'incendie, **fermer le robinet général d'alimentation e couper le courant**, ne jamais jeter de l'eau sur l'huile en flammes ou en train de frire.
- Ne pas garder de produits inflammables ou de bouteilles d'aérosol près de l'appareil et ne pas vaporiser d'aérosol près d'un brûleur allumé.

### POUR VOTRE SURETE ET CELLE DE VOS ENFANTS:

- Eviter de garder dessus ou près de l'appareil des produit attractifs pour les enfants.
- Garder les enfants loin de l'appareil: ne pas oublier que certaine paries de l'appareil ou des casseroles utilisées deviennent très chaudes et dangereuses tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Faire attention aux poignées des casseroles, disposez-les de façon que les jeunes enfants ne lassent pas tomber le casseroles.
- Ne mettez pas de vêtements ou d'accessoires amples lorsque les brûleurs sont allumés; l'incendie du textile peut être causé de graves blessures.

### ATTENTION-FOUR:

**Lorsque le four ou le grilloir sont en fonction, les parties accessible peuvent devenir très chaudes, il faut éloigner les jeunes enfant de l'appareil.**

- Eviter de cuire les aliments sur la base du four.
- En cas d'utilisation négligente en proximité des charnières de la porte du four, il existe le danger de se blesser les mains.
- Intendire aux enfants de s'asseoir ou de jouer avec la porte de four. Ne pas utiliser la porte comme un tabouret.

### TIROIR INFERIEUR

N'introduisez pas de matériaux inflammables ou en plastique dans le chauffe-plats (positionné au dessous du four).

### Recommandations

**(Pour les cuisinières avec le couvercle en verre)**

Le couvercle en verre pendant l'utilisation ne doit pas être en contact avec les casseroles et après l'utilisation ne doit pas être ferme avec les brûleurs ou les plaques encore chauds.

**NOUVEAUTE!** Sécurité Flamme suivant la nouvelle Directive Européenne:

*Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité flamme.*

*Après allumage il est impératif de maintenir la manette de comande en enfoncée pendant 15 secondes environ avant de la lâcher.*

## UTILISATION DE LA TABLE DE TRAVAIL

### UTILISATION DES BRÛLEURS A GAZ

Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commande, près de chaque bouton :

- Disque plein  robinet fermé
- Grande flamme  ouverture maximale
- Petite flamme  ouverture minimale


La position de minimum se trouve à la fin de la rotation en sens inverse des aiguilles d'un montre de la manette.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre les positions de max. et de min., jamais entre max. et la fermeture.

### ALLUMAGE MANUEL

Pour allumer l'un des brûleurs, approcher une allumette au brûleur, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de max.

### ALLUMAGE ELECTRIQUE (selon les modèles)

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de max; simultanément, actionner le bouton-poussoir de l'allumage électrique placé sur le tableau de bord et portant le symbole . Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette.

### ALLUMAGE ELECTRIQUE AUTOMATIQUE (selon les modèles)

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de max. En maintenant pressée la manette on mettra en fonction l'allumage électrique du brûleur.

Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette.

### APPAREILS AVEC THERMOCOUPLE DE SECURITE

(selon les modèles)

Pour l'allumage des brûleurs, il est nécessaire d'effectuer les mêmes opérations décrites ci-dessus. Dans ce cas, une fois que les manettes se trouvent en position d'ouverture, il est indispensable de continuer à appuyer sur la manette concernée pendant environ 10 secondes après l'allumage. Si la flamme devait s'éteindre une fois que Vous relâchez la manette, le dispositif de sécurité bloquera le passage du gaz vers le brûleur concerné.

### ECONOMIE D'ENERGIE

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur. La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du diamètre de la casserole.
- Utiliser toujours des casseroles à fond plat.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'utiliser des puissances plus basses.
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec peu d'eau pour économiser l'énergie et réduire les temps de cuisson.

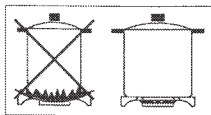


Fig. 1

Brûleurs	Ø min	Ø max
-Rapide	180mm	220mm
-Semirapide	120mm	200mm
-Auxiliaire	80mm	160mm
-triple couron	220mm	260mm

## UTILISATION DU FOUR A GAZ

Quand le four est utilisé pour la première fois, il peut se produire de la fumée de odeur âcre, causée par le premier chauffage du collant des panneaux isolants autour du four (il est opportun de le chauffer à la température maximale pour une durée de 30-40 minutes à porte fermée). Il s'agit d'un phénomène absolument normal et, s'il devait se produire encore, il faudrait attendre que la fumée cesse avant d'introduire les aliments.

En général le four est équipé de: grille support pour la cuisson des préparations en casseroles ou bien posées directement sur la grille, lèche-frite pour la cuisson des gâteaux, biscuits, etc. ou pour récupérer les jus et les matières grasses des aliments placés directement sur la grille.

**AVERTISSEMENTS:** éviter de cuire les aliments sur la sole positionnée à la base du four.

### FOUR A GAZ

#### ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR FOUR

Pour allumer le brûleur du four, introduire une allumette dans l'orifice (fig. 2) et ouvrir ensuite le robinet en position maximum comme indiqué sur la figure 1.

Fig. 1

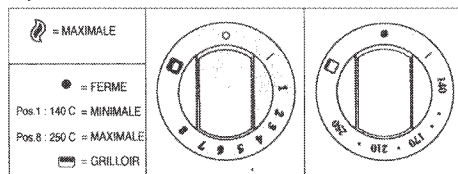
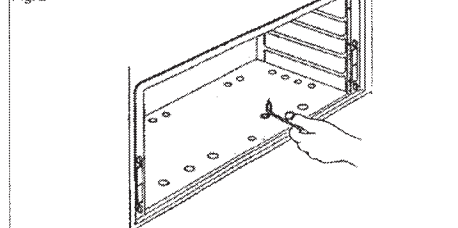


Fig. 2



Après s'être assuré que le brûleur est bien allumé, fermer doucement la porte du four. Pour obtenir la température désirée, faire correspondre le numéro choisi avec l'index de la manette.

**ATTENTION:** Ne pas actionner l'allumage pour plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, presser de nouveau la manette après avoir laissé la porte du four ouverte pendant au moins 1 minute.

**Allumage électrique du brûleur du four (selon les modèles).** La porte du four doit toujours être complètement ouverte, avant l'allumage du brûleur.


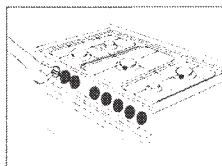
Tourner la manette vers la gauche jusqu'à la position maximale, puis appuyer sur le bouton  jusqu'à l'allumage du brûleur. En cas de coupure électrique, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes.(fig. 2).

Fig. 3





### Allumage électrique automatique (selon les modèles)

**La porte du four doit toujours être complètement ouverte, avant l'allumage du brûleur.**

Pour allumer le brûleur, presser le bouton et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale. En maintenant pressée la manette on mettra en fonction l'allumage automatique du brûleur. Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette (fig. 2).

### Brûleur avec thermocouple de sécurité.

Pour les brûleurs équipés d'un thermocouple de sécurité, il est indispensable de continuer à appuyer sur la manette concernée pendant environ 10 secondes après l'allumage (fig.3), afin que le clapet de sécurité entre en fonction. Si la flamme devait s'éteindre une fois que vous relâchez la manette, recommencer l'opération comme décrit ci-dessus.

### AVERTISSEMENTS

Pour l'éclage du four, appuyer sur l'interrupteur 

Après avoir vérifié que le brûleur est bien allumé, fermer doucement la porte du four. Afin d'obtenir la température désirée, il est suffisant de faire correspondre le numéro choisi avec le repère de la manette (Tab. B).

Repère	Temp. en degrés °C
1	140 C
2	150 C
3	160 C
4	170 C
5	190 C
6	210 C
7	230 C
8	250 C

TAB. B


Attendre environ 15 minutes avant d'introduire les aliments, afin d'atteindre la température désirée. A titre indicatif, nous vous donnons ci-après un tableau de cuisson (Tab B)

TAB. C

ALIMENTS	TEMP. °C	ALIMENTS	TEMP. °C
<b>VIANDES</b>		<b>PÂTISSERIE</b>	
RÔTI DE PORC	185-210	TORTES DE FRUITS	220
RÔTI DE BOEUF	250	GATEAUX "MARG"	190
RÔTI DE VEAU	220	ROTI DE VEAU	175
RÔTI D'AGNEAU	220	GENOISE	235
LIEVRE RÔTI	230	SAVARIN	190
LAPIN RÔTI	235	FEUILLETES SUCREES	200
DINDON RÔTI	220	BISCUIT DE SAVOIE	200
OIE RÔTI	235	STRUDEL	180
CANARD RÔTI	225	BEIGNETS AUX POMMES	200
POULET RÔTI	235	FLAN - CLAFOUTIS	200
FILET DE BOEUF	200-225	TOAST	250
POISSON	200-225	PAIN	230

## UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ

### Allumage manuel du grilloir.

Après avoir ouvert la porte du four, faire tourner la manette du four vers la droite, la placer sur la position grilloir  et approcher une allumette enflammée près des orifices du brûleur placé en haut du four (fig.4).

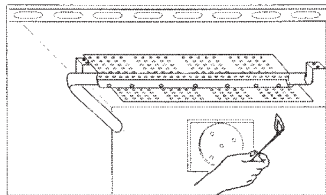




Fig. 4


**ATTENTION: Ne pas actionner l'allumage pour plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, presser de nouveau la manette après avoir laissé la porte du four ouverte pendant au moins 1 minute.**

**Allumage électrique du brûleur du grilloir (selon les modèles). La porte du four doit toujours être complètement ouverte, avant l'allumage du brûleur.**

Tourner la manette vers la droite jusqu'en correspondance du grilloir , puis appuyer sur le bouton  jusqu'à l'allumage du brûleur. En cas de coupure électrique, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes.

### Allumage électrique automatique (selon les modèles)

**La porte du four doit toujours être complètement ouverte, avant l'allumage du brûleur.**

Pour allumer le brûleur, presser le bouton et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position grilloir . En maintenant pressée la manette on mettra en fonction l'allumage automatique du brûleur. Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette. Le grilloir doit être utilisé avec la porte semi-ouverte (voir fig. 5 A). Enfiler le déflecteur **S** dans les pivots de centrage **N** présents sur le côté supérieur de l'entrée du four (fig.5 B). Fermer doucement la porte du four contre le déflecteur.

**Brûleur avec thermocouple de sécurité**

Répéter les opérations ci-dessus, et en même temps presser sur la manette du four. Quand l'allumage s'est produit, maintenir appuyée la manette pendant environ 10 secondes, afin que le clapet de sécurité entre en fonction (fig. 3). Si la flamme devait s'éteindre une fois que vous relâchez la manette, recommencer l'opération comme décrit ci-dessus. Sur certains modèles, la manette du grilloir est séparée de celle du thermostat (fig. A).

De cette façon, le brûleur de grill et le brûleur de four peuvent fonctionner en même temps.

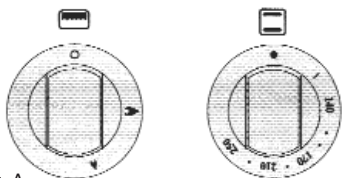



Fig. A

Certains modèles sont prévus pour l'utilisation du grilloir avec la porte du four complètement fermée. S'assurer que la cuisinière est prédisposée pour ce type de fonctionnement.

**NB: Dans ce cas, le déflecteur S indiqué dans la (fig. 5B) n'est pas fourni.**

### UTILISATION DU GRILLOIR ELECTRIQUE AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE (UNE SEULE MANETTE)

Pour faire fonctionner la résistance électrique du grilloir, tourner la manette sur le symbole  (fig C).

**Un témoin lumineux s'allume pour indiquer le branchement du grilloir.**

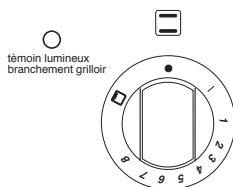
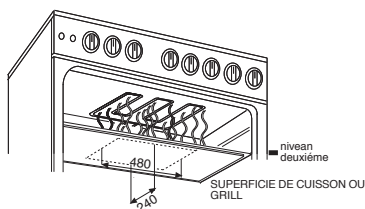
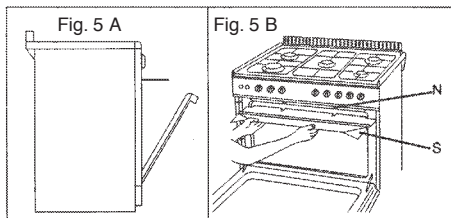


Fig. D


Le grilloir doit être utilisé avec la porte semi-ouverte (voir fig 5 A). Enfiler le déflecteur **S** dans les pivots de centrage **N** présents sur le côté supérieur de l'entrée du four (fig.5 B). Fermer doucement la porte du four jusqu'à la position indiquée sur la (fig. 5 A).

Certains modèles sont prévus pour l'utilisation du grilloir avec la porte du four complètement fermée.

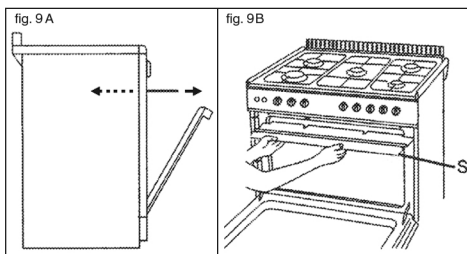
S'assurer que la cuisinière est prédisposée pour ce type de fonctionnement.



## UTILISATION DU GRILLOIR ELECTRIQUE AVEC FOUR GAS

Pour faire fonctionner la résistance électrique du grilloir, tourner la manette sur le symbole 

Le grilloir doit être utilisé avec la porte semi-ouverte (voir fig 9 A). Prendre le déflecteur S du grilloir qui se trouve dans la partie haute du four et le tirer vers l'avant jusqu'en fin de course. Après enlèvement, fermer la porte très doucement jusqu'à la position indiquée sur la (fig. 9 A).



## FOUR ELECTRIC MULTIFUNCTION

Grâce aux différentes résistances électriques commandées par le sélecteur et gérées par le thermostat ce four permet d'utiliser plusieurs méthodes de cuisson différentes.

Il y a trois sources de chaleur principales:

- a) chaleur par ventilation forcée (four ventilé),
- b) chaleur par diffusion naturelle (four statique),
- c) chaleur par rayons infra-rouges (grill électrique).

Si vous tournez la manette du sélecteur dans le sens des aiguilles d'un montre à partir de la position 0 (éteint) vous pouvez sélectionner les fonctions suivantes:

- symbol  lumière du four et lampe rouge allumées; ventilation en fonction;
- symbol  la fonction grill: la manette du thermostat doit être placée sur la température maximale;
- symbol  la cuisson ventilée à deux ou trois niveaux est sélectionnée: la température peut être gérée par la manette du thermostat;
- symbol  la fonction grill ventilé est sélectionnée: la résistance supérieure et le ventilateur du four fonctionnent;
- symbol  la résistance inférieure est sélectionnée: le four est réchauffé seulement dans la partie inférieure;
- symbol  soit la résistance supérieure et inférieure sont en fonction: la température du four est gérée par la manette du thermostat;
- symbol  cuisson ventilée: les deux résistances (supérieure et inférieure) sont en fonction avec le ventilateur.


Dans toutes les positions à l'exception du zéro (0) la lampe rouge de mise en fonction et la lumière du four sont allumées.

### REMARQUE:

- la lampe jaune s'allume lorsque la température est sélectionnée;
- le four doit être réchauffé au moins 10 minutes avant d'insérer les aliments à cuisiner.

## TOURNEBROCHE

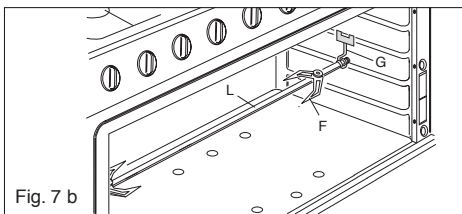
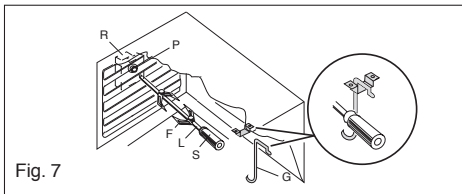
(selon les modèles)

Pour la mise en fonction du tournebroche, actionner le bouton-pousoir portant le symbole 

Pour utiliser le tournebroche, répéter les opérations déjà décrites.

- Enfiler le poulet ou la pièce à rôtir sur la broche L en prenant bien soin de l'immobiliser entre les deux fourches F et de bien l'équilibrer afin d'éviter des efforts inutiles au moto-réducteur R. (fig. 7).
- Mettre la broche sur le support G, après avoir introduit son extrémité opposée dans le trou P du moteur R (fig. 7). Engager la lèche-frite avec un peu d'eau au dessous de la broche. L'appareil est prévu pour faire fonctionner le grilloir à porte ouverte (fig. 5 A-B). Enfiler le déflecteur S dans les pivots de centrage N présents sur le côté supérieur de l'entrée du four (fig. 5 B). Fermer doucement la porte du four contre le déflecteur.
- Pour enlever la broche opérer de la façon contraire utilisant la manette A et un gant de protection en laine isolante (fig. 7).

Pour versions avec les grilles côté voir fig. 7b.



## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES DISPOSITIFS CONTROLE (selone les modeles)

### COMPTE-MINUTES (FIG. 8)

Afin d'obtenir le temps de cuisson désiré, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Le compte-minutes peut être réglé de 1 à 60 minutes. Une fois le temps écoulé, une sonnerie vous informera de la fin de la cuisson.

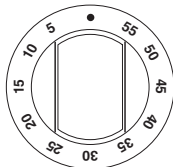



Fig. 8

### PROGRAMMATEUR FIN CUISSON (FIG. 9)

Pour un fonctionnement manuel, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en correspondance du symbole  ; pour programmer la durée de la cuisson, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et fixer le temps de cuisson avec le bouton (max.120 minutes). Une fois le temps écoulé, le four s'arrêtera automatiquement.

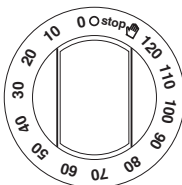


Fig. 9

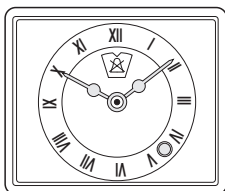
### PCI "CAMPANI" TR 259 ANALOGIC

#### Pour la mise à l'heure

Presser et tourner le bouton vers la droite, jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse. En cas d'une fausse manœuvre, éviter de tourner vers la gauche. Un mécanisme de sécurité protège les composants de l'horloge.

#### Réglage sonnerie

Tourner le bouton vers la droite, sans le presser, afin que l'aiguille corresponde au temps de sonnerie désiré. Une fois le temps écoulé la sonnerie retentit sans cesse. Pour l'arrêter, tourner le bouton vers la droite afin que l'aiguille corresponde au symbole de la cloche rayée.



## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par un personnel spécialisé, connaissant les normes de sécurité en vigueur.

**La mise à la terre de l'appareil est obligatoire selon les termes de la loi. Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer de l'efficacité de la mise à la terre.**

S'assurer que la soupape limitatrice et les câblages domestiques puissent supporter le chargement de l'appareil. Dans le raccordement au réseau il est nécessaire d'interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur homnipolaire avec ouverture min. entre les contacts de 3 mm, dimensionné au chargement et correspondant aux normes en vigueur.

**Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.**

Important: les fils du câble d'alimentation ont les couleurs suivantes:

- jaune/vert = pour la mise à la terre "⏚" (E)

- bleu = pour le neutre "N"

- marron = pour la phase "L"

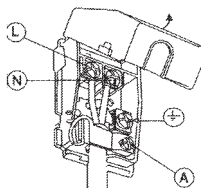
- Vérifier toujours que le câble électrique ne touche pas ni des surfaces coupantes ni chaudes avec une température qui dépasse de 50°C celle ambiante, et qu'il soit de longueur suffisante pour un éventuel déplacement nécessaire au nettoyage ou à une réparation. S'il on utilise une fiche pour le branchement, la fiche de branchement du câble d'alimentation et la prise à laquelle elle doit être branchée doivent être du même type (conformes aux normes).

Type d'appareil	Alimentation monophasée 220-230 V~	
	Type de câble	Section
Table toutes gaz	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Table toutes gaz = grill élect.	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>

### REMPACEMENT DU CABLE

Dans le cas où le câble devrait s'endommager, le remplacer selon les instructions suivantes:

- ouvrir la boîte du bornier comme décrit dans la figure ci-dessous;
- dévisser la vis "A" qui bloque la câble;
- remplacer la câble avec un de la même longueur et correspondant aux caractéristiques décrites dans le tableau;
- le fil de mise à la terre "jaune-verte" doit être raccorde à la borne "⏚" et il doit être plus long d'environ 10mm par rapport aux fils de ligne;
- le fil neutre "bleu" doit être raccorde a la borne marquée par la lettre "N"
- le fil de ligne doit être raccorde à la borne marquée par la lettre "L".



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage, **débrancher le robinet du gaz général et enlever la fiche de la prise de courant ou couper le courant de la ligne d'alimentation au moyen de l'interrupteur général de l'installation électrique.**

Éviter de nettoyer les surfaces de l'appareil lorsqu'elles sont encore chaudes.

### SURFACES ÉMAILLÉES

Nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives. Ne pas laisser sur l'émail de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel etc...)

Les appareils en acier inox doivent être nettoyés avec des détergents spéciaux pour acier inox. Ces détergents doivent être appliqués à l'aide d'un linge moelleux.

### GRILLES ET BRÛLEURS

Pour procéder au nettoyage des brûleurs de la table de travail, il est nécessaire de les extraire de leur siège en les élevant vers le haut et de les mettre pendant une dizaine de minutes dans une solution d'eau chaude et produit détergent non abrasif. Après avoir nettoyé et lavé les brûleurs, les essuyer soigneusement.

**Contrôler toujours que les orifices des brûleurs ne soient pas obstrués.**

Nous conseillons de réaliser cette opération au moins une fois par semaine ou chaque fois que cela est nécessaire. Faire attention à remonter de façon correcte les brûleurs de la table.

### IMPORTANT

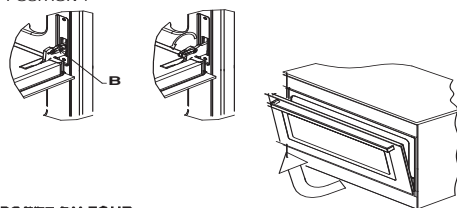
**Vérifier périodiquement le bon état du tuyau de raccordement extérieur du gaz et le remplacer à la moindre anomalie. Ne pas commettre l'erreur de le faire réparer.**

### COMMENT ENLEVER LA PORTE DU FOUR

Pour nettoyer le four plus facilement, la porte peut être retirée comme suit :

- 1) Ouvrir complètement la porte ;
- 2) Faire passer les deux leviers « B » de la position 1 à la position 2 (voir fig.21) ;
- 3) Refermer lentement la porte jusqu'à la butée, la prendre des deux mains (l'une du côté gauche et l'autre du côté droit), puis la fermer et la soulever vers le haut ;
- 4) Pour remonter la porte, répéter la procédure de décrochage dans le sens inverse. Introduire les deux charnières dans leur logement, puis ouvrir la porte complètement ;
- 5) Faire passer les deux leviers « B » dans la position 1 ;
- 6) Fermer normalement la porte.

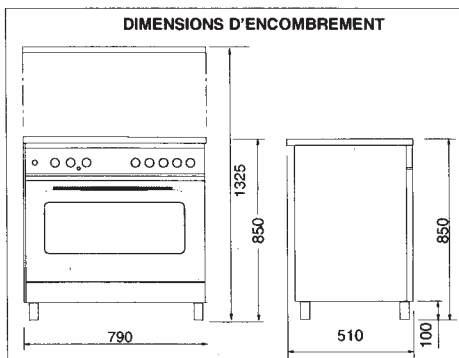
POSITION 1      POSITION 2



### PORTE DU FOUR

Pour les parties émaillées nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives.

## RENSEIGNEMENTS DESTINÉS À L'INSTALLATEUR



### AVERTISSEMENTS

**Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet de gaz. Le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte suivant les normes de sécurité en vigueur. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.**

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des normes ci-dessus indiquées.

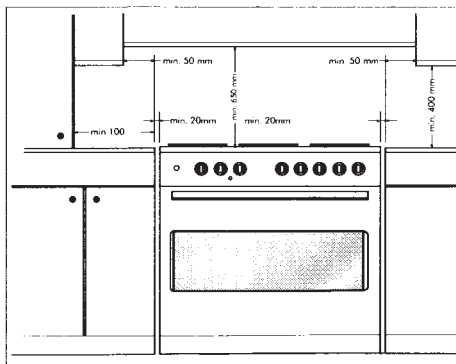
Les données techniques sont indiquées sur la plaque signalétique placée sur l'arrière de l'appareil. Les conditions de réglage sont indiquées sur l'étiquette appliquée sur l'emballage. Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération nécessaire pour enlever l'appareil de l'emballage.

L'appareil est en classe 1 ou classe 2 sous-classe 1.

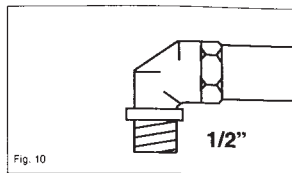
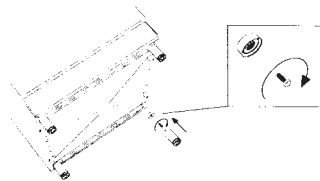
### INSTALLATION

**IMPORTANT:** Le revêtement du meuble doit supporter des températures (min. 90°C).

Si l'appareil doit être installé près des meubles, observer les distances minimales prévues par le plan ci-après.



La cuisinière est équipée de 4 pieds pour un éventuel alignement en hauteur avec les meubles.



## VENTILATION LOCAUX

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par une personne qualifiée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par une personne qualifiée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur notamment.

Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.

Pour les appareils raccordés au réseau électrique:  
Installations électriques à basse tension - Règles.

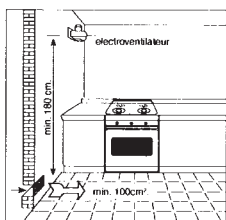
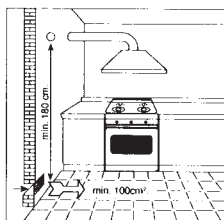
Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur.

La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m<sup>3</sup>/h pour chaque kW de puissance installée.

Voir la puissance totale sur la plaque signalétique de l'appareil. La norme fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforation, grilles, gaines, etc.) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines qui doit être d'au moins de 100 cm<sup>2</sup>.

La norme spécifie que la partie supérieure de l'ouverture permanente utilisée pour l'évacuation de l'air vicié par les produits de combustion doit être située à 1,80 m au moins au dessus du sol du local. Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air.

L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.



## RACCORDEMENT AU GAZ

Contrôler si l'appareil est prévu pour le type de gaz distribué. Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur, installations de gaz qui imposent sur l'extrémité de cette canalisation la présence d'un robinet de commande.

Pour le butane et le propane, un détendeur-déclencheur conforme à la norme peut tenir lieu de robinet de commande. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Une fois terminées les opérations de raccordement gaz, contrôler l'étanchéité des raccords avec de l'eau et du savon. L'extrémité du raccord est fileté.

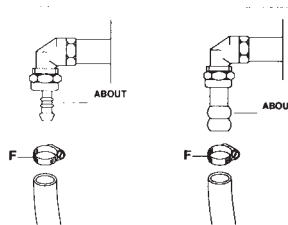
Les raccordements possibles sont:

- le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant les normes en vigueur.  
Le tube doit être raccordé directement au coude de la rampe. ( voir fig 10 )
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant les normes en vigueur.
- raccordement par tuyau souple suivant les normes en vigueur avec un about annelé. Le tube doit être monté sur le porte caoutchouc avec un collier de serrage pour éviter toute fuite de gaz et visitable sur toute sa longueur.  
Dans ce dernier cas, contrôler la date de péremption du tube imprimée et le remplacer avant cette date.

## AVERTISSEMENTS

Nous rappelons pour les tuyaux souples (longueur max.1500mm), de:

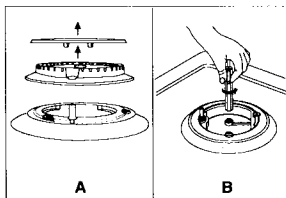
- 1- éviter tous étranglements ou écrasements du tuyau
- 2- éviter des efforts de traction et de torsion
- 3- éviter d'entrer en contact avec des corps pointus, à vive arête, etc...
- 4- éviter d'entrer en contact avec des parties qui dépassent de 70°C la température ambiante.
- 5- s'assurer qu'ils peuvent être vérifiés pour toute leur longueur.



## REGLAGE GAZ

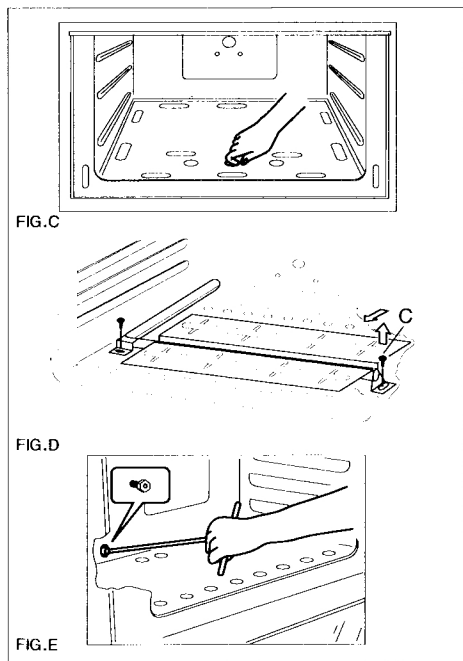
Si l'appareil a été prévu pour fonctionner avec un type de gaz différent de celui de l'alimentation disponible, il faut changer les injecteurs, régler le débit réduit des brûleurs et changer l'about annelé.

Afin de changer les injecteurs de la table de travail, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes: enlever les grilles, enlever les brûleurs et leurs chapeaux (voir fig.A), changer l'injecteur (voir figure B) et le remplacer avec celui approprié au nouveau type de gaz (voir tableau D). Remonter tout en sens inverse en faisant attention à placer le chapeau de façon correcte sur le brûleur.



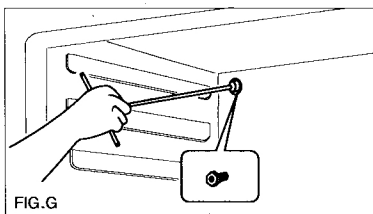
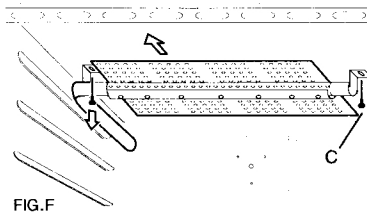
## Brûleur four

Pour changer l'injecteur du brûleur four, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes: ouvrir la porte du four, enlever la sôte (voir fig.C), dévisser la vis C et démonter le brûleur du four (voir fig.D). Changer l'injecteur (voir fig.E) le remplacer par un autre approprié au nouveau type de gaz (voir table D). Remonter tout en sens inverse en faisant attention à placer le brûleur de façon correcte sur sa siège arrière.



## Brûleur grilloir

Pour changer l'injecteur du grilloir, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes: ouvrir la porte del four, dévisser la vis C et démonter le brûleur du grilloir (voir fig.F). Changer l'injecteur (voir fig.G) et le remplacer par un autre approprié au nouveau type de gaz (voir table D). Remonter tout en sens inverse en faisant attention à placer le brûleur de façon correcte sur sa siège arrière.



TAB. D TABLEAU GENERAL INJECTEURS						
Type de gaz	mbar	Inject. mm	Brûleur	Puissance KW Gas		
				max.	min.	max.
NATUREL	20	123	Rapide	2,8	0,8	267 l/h
		97	Semi rapide	1,65	0,58	157 l/h
		77	Auxiliaire	1	0,4	95 l/h
		145	Triple cour.	4	1,7	381 l/h
		150	Four	4,3	1	410 l/h
		135	Grilloir	3,3		298 l/h
G.P.L.	30	83	Rapide	2,8	0,8	204 g/h
		65	Semi rapide	1,65	0,58	120 g/h
		50	Auxiliaire	1	0,4	73 g/h
		98	Triple cour.	4	1,7	291 g/h
		100	Four	4,3	1	313 g/h
		90	Grilloir	3,3		241 g/h

**REGLAGE DEBIT REDUIT ROBINETS DE LA TABLE.**

Afin de régler le débit réduit, procéder comme il suit: allumer le brûleur et tourner la manette vers la position de débit réduit ▲; enlever la manette du robinet. Introduire un petit tourne-vis dans la tige du robinet (fig.11). Attention: dans les robinets avec sécurité, la vis de réglage "Z" du minimum se trouve à l'extérieur de la tige du robinet (fig.12).

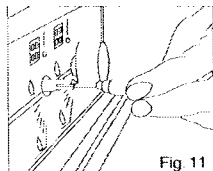


Fig. 11

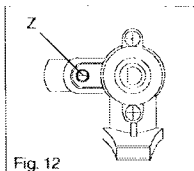


Fig. 12

Dévisser la vis de réglage pour augmenter le débit, ou visser la vis pour diminuer le débit. Le réglage est correct quand la flamme mesure environ 3 ou 4 mm. Pour le gaz butane/propane, la vis de réglage doit être vissée à fond. S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'on passe brusquement du débit max. ▲, au débit réduit ▲. Remonter la manette.

**REGLAGE DEBIT REDUIT THERMOSTAT DU FOUR.**

Afin de régler le débit réduit, procéder comme il suit: allumer le brûleur en tournant la manette vers la position maximale; enlever la manette et dévisser de quelque tour la vis by-pass (fig.H). Remonter la manette et laisser chauffer le four pendant 15 minutes; ensuite placer la manette sur la position minimale. Après avoir enlevé de nouveau la manette, faisant attention à ne pas faire bouger la tige du thermostat, visser légèrement la vis by-pass sur mentionnée jusqu'à obtenir une flamme de 3 ou 4 mm de longueur. Pour le gaz butane/propane, la vis de réglage doit être vissée à fond. S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'on passe brusquement du débit maximal au débit minimal, et en fermant ou ouvrant la porte du four. Attention: dans les robinets avec sécurité, la vis de réglage "T" du minimum se trouve à l'extérieur de la tige du robinet (fig.I).

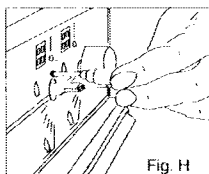


Fig. H

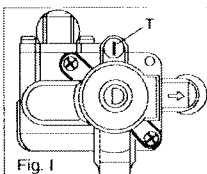


Fig. I

**RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE (brûleur de four)**

Pour régler l'air primaire du brûleur de four, est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

Desserrer la vis (A) à fin de faire coulisser le régulateur à la fin du brûleur (fig.L).

De cette façon, on peut augmenter ou réduire l'admission de l'air et obtenir une flamme correcte. Les flammes ne doivent pas souffler ou présenter des pointes jaune.

**RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE (brûleur de grilloir)**

Pour régler l'air primaire du brûleur de grilloir, est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

Desserrer la vis (A) à fin de faire glisser en avant ou en arrière le régulateur (fig.M).

De cette façon, on peut augmenter ou réduire l'admission de l'air et obtenir une flamme correcte.

Les flammes ne doivent pas souffler ou présenter des pointes jaune.

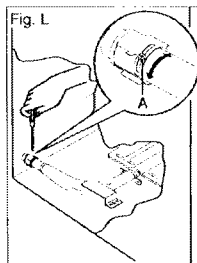


Fig. L

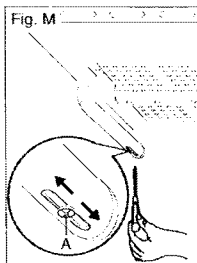


Fig. M

**CHANGEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE DE CUISSON (fig. N/a)**

- Enlever les grilles, les chapeaux des brûleurs et les brûleurs en les soulevant;
- dévisser les vis fixant la table (s'il y en a);
- soulever le devant de la table et l'appuyer contre le couvercle en la fixant avec ruban adhésif;
- enlever les tubes de réglage d'air et changer les injecteurs avec une clef-tube de 7 mm.

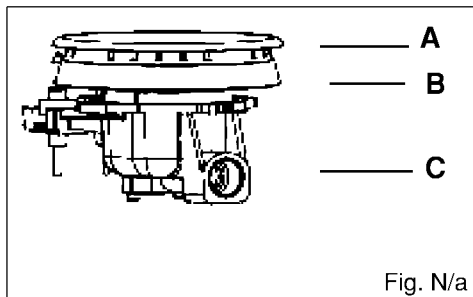


Fig. N/a



## ENTRETIEN DE L'APPAREIL

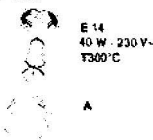
### AVERTISSEMENTS

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, **débrancher la prise de courant et fermer le robinet du gaz.**

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des normes ci-dessus indiquées.

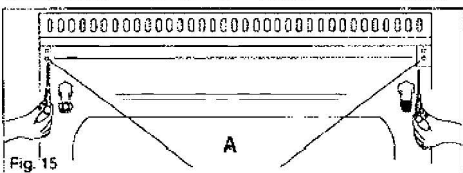
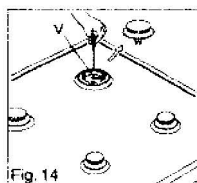
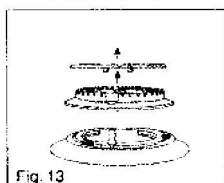
Dans le cas où il serait nécessaire de réparer ou remplacer les composants internes, il faut:

La **lampe four** utilisée est de type spécial résistant aux températures élevées. Afin de pouvoir la remplacer démonter le verre de protection (A) et remplacer la lampe brûlée par une du même type, ensuite remonter le verre de protection.



### DEMONTAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL

Retirez le couvercle de verre de sa position glissant outre de lui vers le haut. Enlever les grilles, enlever les brûleurs et les chapeaux (voir fig.13), dévisser les vis "V" visibles au dessus de la table (voir fig. 14). Démonter la table de travail en dévissant les 4 vis "A" arrière (voir fig 15)



Pour démonter le tableau de bord il suffit de dévisser les 4 visse (B) internes qui fixent le tableau de bord à la façade du four (fig 16)



### GRAISSAGE DES ROBINETS

**AVERTISSEMENTS : Cette opération doit être effectuée par du personnel qualifié.**

Si la manoeuvre d'un robinet devient dure, il faut l'engraisser avec un gras spécifique pour les hautes températures. Procéder comme il suit: ouvrir la table de travail et démonter le tableau de bord aussi comme décrit dans le précédent paragraphe.

Dévisser les deux vis de fixation du corps du robinet (voir figure) et enlever le cône.

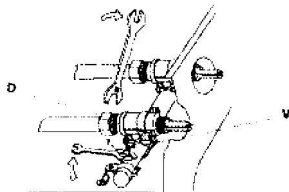


Nettoyer le cône et sa siège avec un linge mouillé avec du solvant. Graisser légèrement le cône avec le gras spécifique, le placer dans sa siège, et le tourner quelque fois. Enlever le cône de nouveau et enlever le gras résiduel faisant attention à ne pas obstruer les passages de gaz avec des résidus de gras. Monter tout soigneusement en sens inverse.

### REMPLACEMENT DES ROBINETS

Ouvrir la table de travail et démonter le tableau de bord aussi comme décrit dans le précédent paragraphe. Dévisser l'écrou D du tube qui porte le gaz au brûleur, dévisser la vis V fixant le robinet à la bride et l'enlever (voir figure).

Noté: Lorsqu'on remplace le robinet il est nécessaire de remplacer le joint d'étanchéité du robinet.



### LA DIRECTIVE 2002/96/EC (DEEE): INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR



Fig. A

Ces informations s'adressent exclusivement aux utilisateurs possédant un produit sur lequel figure le symbole ci-dessous (Fig. A). Ce symbole est reporté sur l'étiquette des caractéristiques techniques de l'appareil (plaque signalétique).

Ce symbole indique que cet appareil est classé, selon les normes en vigueur, comme un équipement électrique ou électronique et qu'il est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (DEEE - Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques). Il devra donc, en fin de vie, être obligatoirement traité séparément des déchets ménagers, et qu'il devra être déposé gratuitement dans un centre de ramassage se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique, ou bien être remis à un revendeur, au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil en fin de vie aux structures de ramassage et points de collectes appropriés. S'expose sinon aux sanctions prévues par la législation en vigueur. La collecte sélective, qui permettra par la suite le recyclage du produit, le traitement de ses déchets et son élimination non polluante, contribue à la prévention de conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, et favorise la valorisation des DEEE.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit. Les producteurs et les importateurs ont obtenu à leur responsabilité concernant le recyclage des DEEE, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement, en y participant soit directement, soit à travers un système de collecte.

**RÈGLEMENT n° 1935/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN**  
- matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Information aux utilisateurs.



Le symbole représenté sur la figure, présent sur l'emballage, indique que les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont conformes, dans ce produit, à ce qui est prescrit par le règlement européen n° 1935/2004.

À l'intérieur de la cavité du four les aliments pourraient entrer en contact avec : les grilles du four, les lèchefrites, les plaques à pâtisserie, le verre de la porte du four, les joints en caoutchouc, les broches des tournebroches, les parois du four.

Sur la table de cuisson avec : les grilles, les brûleurs et le plan de cuisson.

Dans le tiroir chauffe-plats avec : les parois du tiroir.



